

Skrzydełka w sosie pomidorowym

Danie, które możemy przygotować dwojako: albo zaczynając od pieczenia skrzydełek, albo wykorzystać wcześniej upieczone skrzydełka np. z „wczorajszego” obiadu.

Potrzebujemy:

10 skrzydełek kurczaka,

przyprawy: papryka słodka i ostra, sól, pieprz czosnek granulowany

Skrzydełka przyprawiamy, wkładamy do foliowego woreczka i chowamy na 2 godziny do lodówki. Po tym czasie wykładamy na blachę i pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w 180C, przez około 1 godz 20 min.

Sos:

2 słoiczki gęstego sosu pomidorowego, który wekowaliśmy latem lub 2 puszki pomidorów,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki oliwy z oliwek,

przyprawy: sól, pieprz

makaron sojowy,

2 łyżki śmietany.

Makaron zalewamy wrzątkiem. Odstawiamy pod przykryciem.

Pomidory rozgniatamy widelcem. Wlewamy do woka rozgniecione pomidory lub nasz sos pomidorowy. Dodajemy przeciśnięty czosnek, oliwę i przyprawy, gotujemy 10 minut. Dodajemy skrzydełka, gotujemy kolejne 10 min. Dodajemy odcedzony makaron i gotujemy kolejne 5 minut. Dodajemy śmietanę i szybko mieszamy, aby śmietana się nie zważyła. Ot tyle i kolacja gotowa 😊

Smacznego 😊

